Nome: Pedro Henrique Bertotto

Ciência da computação

Especificação de Requisitos - ER

Sistema da Delícias Gourmet

1 - Descrição Textual:

## Estudo de Caso: Sistema da "Delícias Gourmet".

Em uma indústria alimentícia chamada "Delícias Gourmet", o controle de materiais é um processo-chave para garantir a qualidade e a eficiência dos produtos finais. Nesta história, vamos explorar como diferentes atores desempenham funções importantes em seus respectivos setores, interagindo e colaborando para manter o sistema de controle de materiais funcionando sem problemas.

A história começa com João, o gerente de compras, que é responsável por adquirir os ingredientes e os materiais necessários para a produção dos alimentos. Ele trabalha em estreita colaboração com os fornecedores para garantir a qualidade dos produtos e negocia os melhores preços para reduzir os custos de produção.

Maria, a supervisora de estoque, trabalha em conjunto com João. Ela é responsável por gerenciar o armazenamento dos materiais e garantir que todos os itens estejam devidamente organizados e estocados. Quando os ingredientes e materiais chegam ao armazém, Maria confere e verifica se tudo está em conformidade com os pedidos feitos por João.

Dentro da fábrica, Pedro, o coordenador de produção, coordena a utilização dos ingredientes e materiais no processo de fabricação. Ele colabora com Maria para garantir que os itens necessários sejam entregues no momento certo e na quantidade adequada. Pedro também trabalha com os líderes de cada linha de produção para planejar e otimizar a utilização dos materiais.

Na área de controle de qualidade, Ana, a analista de qualidade, monitora o processo de produção, verificando se todos os ingredientes e materiais estão dentro dos padrões exigidos. Ela também é responsável por conduzir inspeções regulares e garantir que a produção esteja em conformidade com as normas de segurança alimentar e regulamentações governamentais.

Por fim, a história se completa com Carlos, o responsável pelas vendas e distribuição dos produtos. Ele coordena a entrega dos produtos acabados aos clientes e mantém um

registro de todas as vendas realizadas. Carlos também fornece informações sobre a demanda do mercado e as preferências dos clientes, o que ajuda João na seleção de fornecedores e ingredientes para futuras compras.

Esta história ilustra como os diferentes atores em uma indústria alimentícia colaboram e desempenham funções cruciais para manter o sistema manual de controle de materiais funcionando de forma eficiente. A interdependência entre as atividades de João, Maria, Pedro, Ana e Carlos é fundamental para garantir que a "Delícias Gourmet" mantenha sua reputação de qualidade e satisfação do cliente.

## 2 – O que o sistema deve fazer (funções básicas:

O sistema de controle de materiais em uma indústria alimentícia deve desempenhar as seguintes funções básicas:

- Aquisição de materiais: O sistema deve permitir que o gerente de compras adquira os ingredientes e materiais necessários para a produção dos alimentos, trabalhando em estreita colaboração com os fornecedores para garantir a qualidade dos produtos e negocia os melhores preços para reduzir os custos de produção.
- Armazenamento e organização: O sistema deve permitir que o supervisor de estoque gerencie o armazenamento dos materiais e garanta que todos os itens estejam devidamente organizados e estocados.
- 3. Coordenação da produção: O sistema deve permitir que o coordenador de produção coordene a utilização dos ingredientes e materiais no processo de fabricação, trabalhando em conjunto com o supervisor de estoque para garantir que os itens necessários sejam entregues no momento certo e na quantidade adequada.
- 4. Controle de qualidade: O sistema deve permitir que o analista de qualidade monitore o processo de produção, verificando se todos os ingredientes e materiais estão dentro dos padrões exigidos, conduzindo inspeções regulares e garantindo que a produção esteja em conformidade com as normas de segurança alimentar e regulamentações governamentais.
- 5. Vendas e distribuição: O sistema deve permitir que o responsável pelas vendas e distribuição coordene a entrega dos produtos acabados aos clientes e mantenha um registro de todas as vendas realizadas, fornecendo informações sobre a demanda do mercado e as preferências dos clientes para ajudar o gerente de compras na seleção de fornecedores e ingredientes para futuras compras.